



AGENCE FRANÇAISE  
DE SÉCURITÉ SANITAIRE  
DES ALIMENTS

Afssa – Saisine n° 2009-SA-0004

Maisons-Alfort, le 24 juillet 2009

## AVIS

**de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments  
relatif à un guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes  
HACCP concernant l'abattage des palmipèdes à foie gras,  
l'éviscération dans les tueries, les salles d'abattages agréées  
et les abattoirs individuels à la ferme agréés**

LA DIRECTRICE GÉNÉRALE

### Rappel de la saisine :

L'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (Afssa) a été saisie le 6 janvier 2009 par la Direction Générale de l'Alimentation (DGAI) d'une demande d'avis relatif à un projet de guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP concernant l'abattage des palmipèdes à foie gras, éviscération dans les tueries, les salles d'abattages agréées et les abattoirs individuels à la ferme agréés.

### Contexte et questions posées :

Dans le cadre de la réglementation européenne relative à l'hygiène des aliments en vigueur depuis le 1er janvier 2006, l'ensemble des acteurs de la filière agroalimentaire (depuis la production primaire, animale et végétale jusqu'au consommateur en passant par l'industrie agroalimentaire, les métiers de bouche, le transport et la distribution) se doit de mettre en place des procédures basées sur le principe de l'HACCP et d'avoir recours à des Guides de Bonnes Pratiques d'Hygiène.

Le comité interprofessionnel des palmipèdes à foie gras (CIFOG) qui représente l'ensemble des exploitants de la filière palmipèdes gras (élevage, abattage, découpe, transformation), avec l'appui du centre technique de la conservation des produits agricoles (CTCPA), a transmis en juin 2007 plusieurs projets de guides de bonnes pratiques à la DGAL. Ces guides concernent les secteurs de l'abattage et de la transformation. Ils ont fait l'objet, fin 2007, de demandes de modifications de la part de l'administration. Le CIFOG a adressé en retour, en novembre 2008, une version amendée de ces guides.

L'administration estime que l'ensemble des modifications demandées ont été apportées au projet de guide relatif à l'abattage des palmipèdes à foie gras, éviscération dans les tueries, les salles d'abattages agréées et les abattoirs individuels à la ferme agréés. Dans ce cadre et conformément aux articles L. 1323-1 et L. 1323.2 du code de la santé publique, ainsi qu'aux dispositions du protocole interministériel de validation et de révision des Guides de Bonnes Pratiques d'Hygiène et d'application des principes HACCP du 27 mai 2005, la Direction Générale de l'Alimentation (DGAI) sollicite l'avis de l'Agence française de Sécurité Sanitaire des Aliments sur le choix des dangers biologiques, physiques et chimiques retenus par cette organisation professionnelle, ainsi que sur l'évaluation des moyens proposés pour la maîtrise de ces dangers afin d'atteindre les objectifs fixés par les règlements (CE) n°178/2002, 852/2004 et 853/2004.

Ce guide s'adresse aux professionnels de la filière « palmipèdes à foie gras » réalisant les actions d'abattage (réception, électroanesthésie, saignée, échaudage), plumaison et éviscération, ressuage des carcasses et refroidissements des foies et autres abats. Sont exclus du champ d'application les produits issus d'une découpe ou de seconde transformation, c'est-à-dire ayant subi un traitement thermique ou un processus de transformation dans le but de les conserver (séchage, fumage, etc.). Pour ces activités, il est nécessaire de se reporter au GBPH « relatif à la transformation des palmipèdes à foie gras dans les ateliers artisanaux et à la ferme ».

27-31, avenue  
du Général Leclerc  
94701  
Maisons-Alfort cedex  
Tel 01 49 77 13 50  
Fax 01 49 77 26 13  
www.afssa.fr

REPUBLIQUE  
FRANÇAISE

Les types d'établissements entrant dans le champ d'application de ce guide sont ceux réalisant un abattage de palmipèdes gras issus exclusivement de l'exploitation. Il s'agit donc des tueries de volailles non agréées CE (capacité annuelle d'abattages limitée à 25 000 équivalents poulets), les salles d'abattage agréées et des abattoirs individuels agréés à la ferme.

Les produits issus de ces activités sont le foie gras cru, les autres abats crus (gésier, cœur), les carcasses non éviscérées, les carcasses sans foie avec viscères et les carcasses éviscérées. Les produits sont destinés à la remise directe, aux marchés de détail local (<80kms de l'exploitation) ou encore aux marchés, établissements de transformation et professionnels des métiers de bouche agréés CE.

L'administration indique que la partie « *identification des dangers* » de ce guide s'appuie sur l'analyse présentée précédemment à l'Afssa par la Fédération des Industries Avicoles (saisine 2007-SA-0006) et pour laquelle un avis a été rendu le 12 juillet 2007. L'administration s'interroge sur l'extrapolation de l'analyse menée par la FIA à la filière « palmipèdes gras », vu le peu de données spécifiques disponibles.

### Méthode d'expertise

L'évaluation scientifique est réalisée conformément aux lignes directrices de l'Afssa pour l'évaluation des guides de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP. L'expertise collective menée entre avril et juin au sein de chaque CES, a porté uniquement sur les aspects du guide liés à son domaine de compétence.

Pour chaque comité, il s'agissait de se prononcer sur :

- le choix des dangers retenus et l'argumentaire développé pour y aboutir ;
- la pertinence des mesures de maîtrise proposées pour atteindre les objectifs fixés par la réglementation ;
- tout autre point qu'il jugerait utile pour que les administrations puissent valider ces documents dans les meilleurs délais.

Les rapporteurs ont analysé les documents suivants :

- le projet de guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP (GBPH) relatif à l'abattage des palmipèdes à foie gras, éviscération dans les tueries, les salles d'abattages agréées et les abattoirs individuels à la ferme agréée ;
- l'avis de l'Afssa n°2007-SA-0006 du 12 juillet 2007 relatif à la liste des dangers pris en compte dans le projet de guide « *abattage des volailles* » ;
- la Note de service DGAL/SDSSA/N2008-8056 du 17 mars 2008 « *Maîtrise des risques sanitaires en abattoir de volailles : priorités en terme d'inspection - lien avec la démarche HACCP* » ;
- les lignes directrices de l'Afssa pour l'évaluation des guides de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP ;
- les fiches Afssa de description de danger microbiologiques transmissibles par les aliments, consultables sur le site [www.afssa.fr](http://www.afssa.fr).

Après consultation des CES « Arômes, additifs et auxiliaires technologiques », « Eaux », « Matériaux au contact des denrées alimentaires », « Microbiologie », « Résidus et contaminants chimiques et physiques », et « Santé animale », réunis respectivement les 11 juin, 5 mai, 18 juin, 9 juillet, 12 mai et 16 juin, l'Afssa rend l'avis suivant :

### Argumentaire

#### I. Remarques générales sur la présentation du guide

Le guide se décline en 14 parties (73 pages) et 5 annexes (49 pages). Il est écrit de façon claire et pratique. Il comporte bien un sommaire et une liste de références bibliographiques. Pour faciliter la recherche, ces références doivent être présentées de manière homogène en respectant l'ordre alphabétique puis chronologique. Les références suivantes, citées en pages 22 et 23 du guide, ne

sont pas répertoriées : Jouve (1996), Sutra *et al.*, (1998), Vernozy-Rozand et Roze (2003), Cappellier (2002).

## **II. Remarques générales concernant l'introduction générale et le champ d'application du guide**

### **1. Introduction générale**

Les objectifs du guide sont clairement explicités, même si le secteur d'activité n'a pas fait l'objet d'une présentation générale (nombre d'entreprises concernées, localisation géographique, taille des entreprises ...). L'introduction comporte un rappel de la réglementation en vigueur, que le présent avis discute ci-après.

Dans le chapitre 2.3, il est mentionné une possible utilisation, par les « *professionnels de métiers de bouche* », du foie gras cru ou du carpaccio de viandes de canard « *notamment en absence d'une opération de cuisson* » soulignée comme relevant de « *la responsabilité des restaurateurs traiteurs* ». Cette formulation ne dégage pas la responsabilité du producteur / abatteur, inhérente à son activité et doit être enlevée du présent guide.

L'ajout d'un paragraphe introductif pour rappeler clairement les responsabilités du professionnel permettra de rassembler cette information importante, déjà mentionnée mais trop fragmentée tout au long du guide.

### **2. Champ d'application**

Le champ d'application est précisément délimité. Le guide précise le domaine de la filière couvert, les productions et les procédés. Tous les produits sont listés et précisément décrits et définis. Le public auquel s'adresse le guide est bien mentionné. Un logigramme des circuits et des opérateurs est fourni. L'utilisation attendue des produits par le consommateur est définie : ils sont destinés essentiellement à une consommation après cuisson. Les produits ne sont pas conditionnés sauf le foie gras si nécessaire et dans ce cas la date limite de consommation (DLC) et la température de conservation doivent être indiquées. Ces produits ne sont pas transformés et il est précisé, pour la découpe et la transformation des carcasses et foies gras, qu'il convient de se rapporter à un autre guide prévu à cet effet.

Le guide détaille aussi l'utilisation attendue par le marché de détail local et les transformateurs/conservateurs. Les procédés de fabrication sont illustrés avec des diagrammes présentant les opérations.

## **III. Remarques concernant la terminologie employée**

La terminologie utilisée est précise, rigoureuse, en lien avec des documents de référence et le glossaire est bien fait. Cependant, l'expression « *eau potable* » doit être systématiquement remplacée par « *eau conforme à la réglementation en vigueur concernant les eaux destinées à la consommation humaine* ». Cette expression un peu longue, mais claire et précise, est plus accessible et non équivoque pour le public visé.

Dans ce guide, la partie D (page 23) constitue une excellente analyse des dangers de la filière « *palmipèdes à foie gras* », En effet, elle reprend les différentes sources (origines) des dangers « *significatifs* », ce dernier terme voulant dire, pour l'organisme chargé de l'abattage, que cela a du sens de les maîtriser. Il est donc recommandé de remplacer systématiquement, le terme « *avéré* » par « *significatif* » pour caractériser ce type de danger.

Pour réaliser l'analyse des dangers de la filière, des mesures de maîtrise sont identifiées et hiérarchisées en fonction de l'importance de ces dangers significatifs, évaluée sur différents critères (gravité, prévalence, possibilités de transfert au vecteur aliment, probabilité de non détection, éléments organisationnels déjà en place, etc.).

## **IV. Remarques concernant les dangers pris en considération**

D'un point de vue général, les dangers chimiques et biologiques cités dans les guides ne prennent en compte que des dangers alimentaires liés aux foies gras, sans considérer ceux liés à l'eau pour lesquels l'approche des dangers microbiologiques est différente. En effet, cette approche ne se base pas sur des dangers spécifiques, pathogène par pathogène, mais sur des germes indicateurs. La présence de ces indicateurs signale la probabilité d'une présence des microorganismes pathogènes qui peuvent les accompagner et/ou témoigne de l'inefficacité du traitement, s'il existe. Cette différence d'approche n'apparaît pas dans les guides. Les paramètres microbiologiques de l'arrêté du 11 janvier 2007 relatif aux « *limites et références de qualité des eaux brutes et des eaux*

destinées à la consommation humaine mentionnées aux articles R. 1321-2, R. 1321-3, R. 1321-7 et R. 1321-38 du code de la santé publique » doivent donc y être repris.

Que l'eau provienne d'un système privé ou du réseau public, à l'intérieur de l'établissement, les dangers liés aux matériaux des canalisations et aux procédures d'entretien ne sont pas pris en considération. Des dangers supplémentaires peuvent apparaître lorsque l'eau provient d'une ressource propre à l'établissement (puits, forage, eau de surface) car elle présente une qualité spécifique et nécessite un traitement adapté.

### 1. Dangers biologiques

Le guide présente plusieurs graphiques et tableaux relatifs aux accidents sanitaires d'origine alimentaire recensés ces dernières années en France. Un tableau (deuxième n°4) présente les agents bactériens identifiés dans la filière volaille et un autre tableau (n°6) présente les principaux dangers microbiologiques pour l'Homme, liés à la consommation de volailles.

- S'agissant des agents bactériens présents dans la filière volaille :

Le deuxième tableau n°4 liste « les agents bactériens présents dans la filière volaille ». Issu d'une thèse vétérinaire sur les « Lésions post-mortem des poulets et dindes de chair et dangers pour le consommateur : base d'un référentiel pour le retrait sur la chaîne d'abattage », ce tableau n'est pas spécifique du canard, au même titre que l'ensemble des documents fournis dans le guide.

Ce tableau inclut des agents comme *Shigella spp.*, *Bacillus anthracis* et *Burkholderia pseudomallei*, traditionnellement non recensés chez les oiseaux d'élevage en France. Il comporte en outre des erreurs, comme celle d'écrire que *Bacillus anthracis* est susceptible de provoquer des lésions macroscopiques sur la carcasse sans occasionner d'anomalies visibles sur l'animal vivant ; sachant que le charbon bactérien n'a été décrit, à titre exceptionnel, que chez des ratites. *Candida albicans* qui n'est pas une bactérie doit être retiré de ce tableau et *Riemerella anatipestifer* pourrait être ajouté. Enfin, la contamination digestive de l'Homme par *Burkholderia pseudomallei* est purement anecdotique (eaux contaminées).

- S'agissant des principaux dangers microbiologiques pour l'Homme liés à la consommation de viande de volaille :

En raison du faible nombre d'accidents alimentaires incriminant des viandes de palmipèdes gras ou des foies gras répertoriés, le guide présente (tableau n°6) les dangers liés à la consommation de viandes de volailles en général, sans tenir compte des agents réellement répertoriés chez le canard. Les commentaires qui suivent sont donc identiques à ceux déjà formulés dans les avis Afssa antérieurs relatifs aux viandes de volailles (saisines 2007-SA-0006, 2008-SA-0109 et 2008-SA-281).

Le guide différencie les dangers « avérés » (c'est-à-dire « significatifs », cf. III) des dangers « rares » :

- Les dangers « avérés » cités sont *Salmonella enterica*, *Staphylococcus aureus* entérotoxigène (remplacer « type D » par « entérotoxigène »), *Listeria monocytogenes*, *Escherichia coli* vérotoxigène (remplacer « O157H7 » par « vérotoxigène »), *Clostridium botulinum* type C et E, *Campylobacter jejuni* ou *coli* (remplacer dans le texte « Campylobactéries » par « *Campylobacter* thermotolérants », et *Yersinia enterocolitica* et *pseudotuberculosis*).

*Clostridium perfringens* et *Bacillus cereus* ont été oubliés. Seuls les dangers effectivement prévalents dans la filière canard doivent être conservés en dangers avérés, à savoir, *Salmonella*, *Campylobacter*, *Listeria monocytogenes*.

- Les dangers « rares » ou « exotiques » listés sont « Autres salmonelles », *Erysipelothrix rhusiopathiae*, *Bacillus cereus*, *Bacillus anthracis*, *Shigella sp.*, *Mycobacterium avium* et *Burkholderia pseudomallei*. Il faut noter qu'*Erysipelothrix rhusiopathiae* n'est effectivement pas transmis par l'aliment mais que les infections par le rouget ne sont pas anecdotiques chez le canard et constituent un risque de maladie professionnelle pour les personnes intervenant lors de l'abattage. Le terme « Autres salmonelles » est ici redondant avec « *Salmonella enterica* » dont l'usage est à préférer car toute *Salmonella enterica* doit être considérée comme pathogène.

En conclusion, en fonction des données de prévalence des dangers, disponibles pour les palmipèdes gras, les rédacteurs du guide ont pris le parti de retenir les principaux dangers

incriminés dans des accidents alimentaires à partir de viandes de volailles, à savoir, *Salmonella* (préciser *enterica*), *Staphylococcus aureus*, *Campylobacter* (préciser thermotolérant), *Listeria monocytogenes*, *Yersinia enterocolitica* et *pseudotuberculosis*, *Clostridium perfringens*, *Clostridium botulinum* et *Escherichia coli*.

Toutefois, *Yersinia enterocolitica* et *pseudotuberculosis*, *C. botulinum* et *E.coli* ne devraient pas être conservés dans la liste finale puisqu'ils sont soit rarement rapportés dans des TIA (*Yersinia*), soit à prendre en compte au niveau de l'élevage (*C. botulinum*), soit témoin d'hygiène des procédés (*E. coli*). Il faut néanmoins mettre en adéquation la liste des dangers retenus avec le paragraphe traitant de la « *Criticité des dangers microbiologiques* », qui n'évoque ni *Yersinia enterocolitica* et *pseudotuberculosis*, ni *Escherichia coli*. Ce paragraphe évoque en revanche *Bacillus cereus* qui devrait effectivement être inclus dans la liste des dangers retenus.

Les tableaux d'analyse des dangers retenus sont corrects, à quelques erreurs ou oublis mineurs près, précisés dans la note destinée aux rédacteurs.

Le guide évoque, dans le paragraphe F) « *Autres agents zoonotiques (viraux ou bactériens)* », deux dangers non alimentaires : l'influenza aviaire (écrire plutôt « Virus Influenza aviaires ») et *Chlamydia psittaci*. A juste titre, ces deux dangers ne sont pas retenus dans le cadre du guide. Cette partie, concernant les agents zoonotiques non alimentaires pourrait être supprimée. Nous nous contenterons de signaler que la chlamydie est bien une maladie professionnelle, mais n'est pas une maladie à déclaration obligatoire chez l'Homme (uniquement chez les oiseaux). Par ailleurs, avec pertinence, aucun danger parasitaire n'a été retenu.

## 2. Concernant les dangers physiques :

Le guide identifie les dangers physiques potentiels suivants et les classe ainsi :

- ceux liés à l'animal de manière intrinsèque (esquilles d'os, plumes, plumules et sicots) et/ou de manière extrinsèque (corps étrangers ingérés, graviers du gritt, aiguilles d'injection lors de traitements vétérinaires).
- ceux liés au procédé, lesquels regroupent les dangers inhérents aux matériels avec de nombreuses éventualités pouvant survenir lors des étapes d'abattage, de découpe, d'enregistrement et de finition (clous, vis, boulons, pièces de machines, stylos etc.), les dangers liés à l'environnement qui concernent les locaux et leurs équipements (verre et plastiques durs, vitrages et éclairages - néons, ampoules, écrans et cadrans, tuyaux, revêtement, etc.) et la présence dans ces locaux de nuisibles (insectes, rongeurs) et les dangers en lien avec les opérateurs (vêtements et accessoires, bijoux, lunettes, lentilles de contact, ongles, cheveux, piercings).

Les auteurs soulignent le manque de données spécifiques de la filière « palmipèdes gras » disponibles à ce jour dans ce domaine. En conséquence, aucune fréquence de ces dangers n'est présentée dans le guide. Les dangers de cette nature sont bien analysés en termes de gravité et de criticité, dans la mesure où le périmètre et les opérations unitaires prises en considération dans ce guide débutent bien à l'entrée à l'abattoir du palmipède vivant, ce qui exclut de fait l'étape du transport.

Cependant, le tableau récapitulatif (page 31) doit inclure les dangers liés au personnel et les conséquences sanitaires annoncées dans ce tableau doivent être décrites. Par ailleurs, la question de la présence de corps étrangers dans le corps de l'animal, pouvant provenir de la litière ou des cages de contention, peut se poser. Dans les diagrammes (pages 11 à 13) des activités regroupant les opérations unitaires, il est fait mention de pose de bague ou d'étiquette (colle ?) pour lesquelles il n'est fourni aucune indication sur leur nature et leur devenir.

A l'exception des dangers liés au personnel, pour chaque catégorie de danger physique, un tableau récapitule l'origine éventuelle et les mesures préventives à mettre en œuvre qui sont du ressort des BPH. Finalement, les dangers physiques retenus sont les dangers responsables d'effets néfastes sur la santé du consommateur, c'est-à-dire les corps étrangers susceptibles de couper, trancher ou perforer les tissus. Le risque sanitaire concerne des atteintes tissulaires éventuelles pour le consommateur au niveau bucco-dentaire ou de l'appareil digestif.

En conséquence, la liste des dangers physiques est satisfaisante sous réserve de la prise en compte des remarques figurant dans l'avis et dans la note destinée aux rédacteurs.

### **3. Concernant les dangers chimiques :**

Les dangers chimiques potentiels identifiés dans ce guide sont répertoriés dans la rubrique contaminants de l'environnement provenant :

- d'une contamination ante-mortem la plus probable, liée à l'alimentation, à l'eau de boisson et aux divers traitements vétérinaires ou autres, administrés à titres préventif ou curatif.
- d'une contamination post-mortem lors des opérations d'abattage ou de découpe liés à l'utilisation de produits de nettoyage et de désinfection, de désinsectisation, de dératisation et de divers produits issus des machines ou des matériels.

Pour chaque catégorie de danger chimique, un tableau récapitule l'origine, les conséquences sanitaires et les mesures préventives à mettre en œuvre. Ces mesures relèvent des BPH, ou d'un PrP pour les résidus de traitements vétérinaires qui sont à différencier des autres dangers chimiques.

Cependant, la prise en compte des dangers chimiques au sein du guide fait appel aux remarques suivantes :

- Les migrations potentielles de substances liées à l'utilisation des équipements de production ou encore à l'utilisation des gants doivent être mentionnées.
- Dans le cadre de l'utilisation de matériaux autres que les matériaux plastiques, comme les caoutchoucs ou les métaux (acier, inox ou autres), il existe des textes réglementaires nationaux qui doivent être respectés.
- Les produits de nettoyage et de désinfection, détaillés dans les annexes (fiche 3 et 4 – désinfectants et biocides) sont conformes aux réglementations nationale et européenne (liste positive, normes AFNOR, Ministère de l'Agriculture Directive 98/8 CE, 98/9 CE, règlement 648/1004 CE) ainsi que les supports de travail qui sont bien adaptés à l'usage de ces produits et les méthodes mises en œuvre lors de cette étape sont bien maîtrisées (fiche n° 4). Cependant, dans la colonne « mesures préventives » du tableau (page 32), il doit être précisé que les produits de nettoyage et de désinfection doivent être des produits homologués.
- Concernant la maîtrise des nuisibles, les produits utilisés, leurs formats et leurs localisations sont indiqués dans la fiche n° 2 ainsi que l'ensemble des consignes allant de pair avec leur utilisation. Néanmoins, la fiche est à compléter car les produits de lutte contre les nuisibles (rodenticides, insecticides et appâts) sont réglementés par la Directive Biocide 98/8/CE.

Sous réserve de la prise en compte des remarques ci-dessus et présentées dans la note destinée aux rédacteurs, la liste des dangers chimiques retenus est pertinente au regard des risques potentiels connus à ce jour dans la filière volaille. Cette liste est également pertinente au regard du procédé d'abattage-découpe, dans la mesure où le périmètre et les opérations unitaires prises en considération dans ce guide débutent à l'entrée à l'abattoir des palmipèdes vivants ce qui exclut de fait l'étape du transport.

### **4. Concernant les dangers allergènes :**

Les substances considérées comme des allergènes à déclaration obligatoire sont soumises à déclaration réglementaire d'étiquetage. La référence à l'article R-112-16-1 du code de la consommation, concernant la liste des allergènes devant figurer sur l'étiquetage des denrées alimentaires ainsi que l'annexe IV mentionnée modifiée par le décret n°20-1153 du 7/11/2008, doit être citée dans le texte (p.33 & p.66).

La liste des allergènes majeurs décrits dans le document (page 33) n'est pas complète puisqu'il manque deux allergènes majeurs à savoir « mollusque » et « lupin ». Désormais, la directive

2007/68/CE est la référence pour le « *danger allergène* ». Il est préférable d'utiliser la terminologie "*allergènes à déclaration obligatoire*" plutôt que "*allergènes majeurs*".

Comme l'indique le document, les produits issus de la filière d'abattage et de découpes de volailles grasses sont des produits peu ou pas élaborés. En conséquence, les risques de contamination croisée avec des allergènes majeurs au niveau des sites de production peuvent être considérés comme faibles.

La mention sur la réduction de la présence fortuite d'allergènes à un niveau acceptable (référence à l'Afssa), qui figure en page 33, doit être retirée. En effet, l'Afssa a rendu un rapport en janvier 2009 avec des recommandations pour une meilleure utilisation de l'étiquetage de précaution (disponible actuellement sur le site) mais n'a pas rendu d'avis sur les seuils de quantification d'allergènes dans les denrées alimentaires.

## V. Remarques sur les mesures de maîtrise des dangers

Elles sont mentionnées dans le guide à partir du chapitre 7 (pages 46 à 57), intitulé « *Maîtrise des dangers sanitaires* » et reposent sur des mesures préventives dites « *Bonnes Pratiques d'Hygiène* », sur l'identification des points critiques à maîtriser (CCP) et sur la mise en place des actions correctives.

Les dangers potentiels ou significatifs, leurs causes, les mesures préventives, les PrPo/CCP et les moyens de maîtrise sont présentés sous forme de tableaux bien argumentés dans l'ensemble ; mais ils appellent cependant un certain nombre de remarques de fond et de forme (confer également la note destinée aux rédacteurs du guide) :

Concernant la présence de plumes et de sicots (page 50), le guide propose « *conditions d'élevage, âge des animaux* » comme mesures préventives. Cette mesure n'est pas en rapport avec le champ des activités ciblées par le guide. De plus, les informations sur la chaîne alimentaire et sanitaire (ICA) doivent être mentionnées.

D'une façon générale, comme peu de données spécifiques sont disponibles sur les dangers chez les palmipèdes, il semble utile de renforcer la mise en place des autocontrôles et d'encourager les formations des personnels (livret d'accueil).

### 1. Concernant les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) (ou PRP)

Les BPH (ou PRP) sont correctement décrites et définies avec précision vis-à-vis du personnel, des locaux de travail, des équipements et matériels et des méthodes de travail. Des fiches spécifiques sont présentes en annexe du guide pour détailler certaines informations (fiches techniques, BPH pour l'ablation du foie, fiches de maîtrise sanitaire, plan de l'atelier d'abattage et les fiches à utiliser en cas de situation grave).

La qualité de l'eau est cependant évoquée succinctement. Il est indiqué (§6.9, p44) que de l'eau potable doit être exclusivement utilisée pour toutes les opérations au cours desquelles les produits sont en contact direct avec de l'eau, ainsi que pour le nettoyage et le rinçage des matériels et ustensiles. Sur ce point, le guide doit rappeler les termes des articles L1321-1 et R1321-1 du Code de la santé publique qui visent « *toutes les eaux utilisées dans les entreprises alimentaires pour la fabrication la transformation, la conservation ou la commercialisation de produits ou de substances, destinés à la consommation humaine, qui peuvent affecter la salubrité de la denrée alimentaire finale y compris la glace alimentaire d'origine hydrique* » et précisent que « *l'utilisation d'eau impropre à la consommation pour la préparation et la conservation de toutes denrées et marchandises destinées à l'alimentation humaine est interdite.* ».

L'utilisation d'une eau potabilisée après recyclage doit être fortement déconseillée. Elle ne peut être autorisée qu'au cas par cas après une évaluation réalisée sur la base d'un dossier présentant les mêmes éléments que pour l'utilisation d'une ressource en eau autre que le réseau de distribution publique.

Le guide est destiné à expliquer l'application de certaines réglementations. La seule indication des références de la circulaire interministérielle DGS/DGAL du 6 juillet 2005 relative aux conditions d'utilisation des eaux et au suivi de leur qualité dans les entreprises du secteur alimentaire ne suffit

pas pour aider des professionnels peu avertis dans le domaine de l'eau. De plus, cette circulaire est antérieure à la dernière modification du Code de la Santé Publique et à l'arrêté du 11 janvier 2007 (cité dans la liste des textes de référence) pris pour son application.

L'utilisation d'eau recyclée doit faire l'objet d'une évaluation au cas par cas et doit être déconseillée dans un guide de bonne pratique. Si toutefois cette eau est utilisée, elle doit alors respecter les dispositions rappelées précédemment, qui doivent être précisées dans le guide.

Pour ce qui concerne l'entretien et le suivi des installations de traitement et du réseau de distribution intérieur, les recommandations doivent être plus précises et rappeler les principales dispositions de la réglementation en vigueur.

En application des dispositions de l'arrêté du 11 janvier 2007 « *relatif au programme de prélèvements et d'analyses du contrôle sanitaire pour les eaux utilisées dans une entreprise alimentaire ne provenant pas d'une distribution publique* », les indicateurs de dangers microbiologiques suivants doivent être ajoutés et faire l'objet d'une surveillance dans l'eau :

- Bactéries sulfito-réductrices y compris les spores avec une référence de qualité<sup>1</sup> : absence dans 100mL (lorsque l'eau est d'origine superficielle ou influencée par une eau superficielle)
- *Escherichia coli* (*E.coli*) avec une limite de qualité<sup>1</sup> : absence dans 100mL
- Entérocoques intestinaux avec une limite de qualité<sup>1</sup> : absence dans 100mL
- Bactéries coliformes avec une référence de qualité<sup>1</sup> : absence dans 100mL
- Dénombrement des microorganismes aérobies revivifiables à 22°C et à 36°C avec une référence de qualité<sup>1</sup> : variation de 10 par rapport à la valeur habituelle
- *Pseudomonas aeruginosa* avec une référence de qualité<sup>2</sup> : chercher à atteindre la valeur de 0/250mL.

Ces indicateurs sont à rechercher à une fréquence adaptée à la taille de l'établissement.

Pour l'ensemble des dangers microbiologiques, les programmes pré-requis sont listés et les critères microbiologiques sont surveillés grâce à un plan de contrôle. Celui-ci doit prendre en compte l'ensemble des dangers retenus et pas uniquement *E. coli*, *S.aureus*, *L. monocytogenes* et *Salmonella* (page 59).

Par ailleurs, même si l'ensemble des BPH est bien synthétisé et argumenté et malgré l'existence des annexes, notamment de l'annexe 1, des renseignements complémentaires pourraient être fournis sous la forme de fiches de type ITAVI concernant en particulier l' « *avant abattage* » – le transport et l' « *après abattage* ». Ces fiches pourraient participer à la compréhension et à la mise en application de ce guide par les divers publics auxquels il s'adresse.

## **2. Concernant l'application des principes HACCP**

La maîtrise des dangers sanitaires est détaillée pour chaque étape du procédé d'abattage-découpe en présentant la catégorie du danger (microbiologique, physique ou chimique, incluant les allergènes), son niveau de risque (potentiel ou significatif), les mesures préventives à mettre en œuvre relevant du PrP ou du PrPo, la surveillance ou non d'un CCP et les moyens de maîtrise (surveillance, action corrective et enregistrement). Le guide rappelle ensuite les règles de traçabilité, les procédures à mettre en place en cas de retraits et rappels de produits, les informations qu'il faut adresser aux autorités compétentes et les critères microbiologiques à prendre

<sup>1</sup> Arrêté du 11 janvier 2007 relatif aux limites et références de qualité des eaux brutes et des eaux destinées à la consommation humaine mentionnées aux articles R. 1321-2, R. 1321-3, R. 1321-7 et R. 1321-38 du code de la santé publique

<sup>2</sup> Circulaire N° DGS/SD7A/2007/39 du 23 janvier 2007 relative à la mise en œuvre des arrêtés du 11 janvier 2007 concernant les eaux destinées à la consommation humaine

en compte. Les procédures et méthodes de détermination et de validation de la durée de vie des produits sont présentées de façon convaincante.

La maîtrise des dangers sanitaires est détaillée grâce à des tableaux récapitulatifs. Quatre points d'inspection sanitaire sont prévus aux différentes étapes du procédé pour juger de l'état des animaux lors de l'accrochage, de l'état des carcasses en fin d'abattage, de la qualité du foie et de la carcasse lors de l'éviscération et de la qualité de la viande lors de la découpe.

Cependant plusieurs points d'amélioration sont à souligner :

- aucune mention sur l'aptitude au contact alimentaire des équipements et des matériels (acier inoxydable ou matériaux plastiques) n'est portée dans les tableaux récapitulatifs ;
- les résidus de nettoyage et de désinfection n'apparaissent pas dans la colonne « *danger chimique* », dès qu'un plan de nettoyage et de désinfection est mis en place lors des étapes d'abattage, d'échaudage, de plumaison, d'éviscération, de traitement des gésiers, de ressuage des carcasses, de refroidissement des foies et du transport.
- le danger « *migration de substances* » n'est pas indiqué lors de l'étape de refroidissement des foies (utilisation de films aptes au contact alimentaire) et lors de l'étape de transport (utilisation de bacs et de films aptes au contact alimentaire).

## **VI. Autres remarques**

En page 83, le texte relatif à la qualité de l'eau de nettoyage doit être amendé. En l'état, les recommandations du guide sur les additifs des produits de nettoyage, à utiliser en fonction des caractéristiques de l'eau, sont en contradiction avec l'obligation d'utiliser une eau potable pour cette opération. En effet, le code de la santé publique prescrit qu'une eau potable doit être à l'équilibre calcocarbonique, sinon légèrement incrustante.

L'utilisation de l'eau n'est pas signalée sur plusieurs diagrammes décrivant les activités, par exemple pour le douchage des carcasses, le lavage des gésiers, etc. Elle est mentionnée uniquement pour le rinçage des cœurs.

Le guide pourrait inclure un chapitre sur le management de la qualité, tel que présenté par le guide relatif à « *l'abattage des palmipèdes à foie gras, éviscération, découpe et conditionnement des produits crus issus de ces palmipèdes* ».

Les enregistrements des certificats d'alimentarité sont manquants. Par ailleurs, des références réglementaires, mentionnées dans la note aux rédacteurs, doivent être ajoutées dans le document pour les matériaux en contact avec les produits et pour le nettoyage et la désinfection.

Il est recommandé aux rédacteurs du guide, qui indique l'usage de cire, de considérer l'avis de l'Afssa rendu le 29 avril 2004, dans lequel l'Agence mentionne que sous l'angle toxicologique les quantités résiduelles de la cire peuvent présenter un risque sanitaire pour le consommateur.

## **Conclusions et recommandations**

En réponse aux questions spécifiquement posées par l'Administration :

- **Concernant le choix des dangers retenus et l'argumentaire développé pour y aboutir :**

L'Afssa recommande de prendre en compte les remarques formulées dans le présent avis et dans la note destinée aux rédacteurs. S'agissant des dangers microbiologiques, l'Afssa recommande plus particulièrement :

- de présenter uniquement les dangers alimentaires, pour le consommateur, susceptibles d'être présents dans, ou de contaminer lors des opérations d'abattage et de découpe, les produits issus des palmipèdes à foie gras ;
- de faire figurer *Bacillus cereus* dans la liste des dangers retenus ;
- de retirer de la liste finale *Yersinia enterocolitica* et *pseudotuberculosis*, *C. botulinum* et *E. coli*.

Concernant les dangers physiques et chimiques, l'Afssa recommande certaines améliorations pour permettre l'utilisation de ce guide de façon optimale par les opérateurs concernés :

- les propriétés des matériaux, autres que les matériaux d'emballage, permettant le contact alimentaire doivent être mieux renseignées et référencées ;
- créer des fiches techniques de type ICA et de type ITAVI afin de connaître l'historique environnemental, alimentaire et sanitaire des animaux et disposer d'informations avant abattage et sur le transport (amélioration de la traçabilité) ;
- mentionner les notions de ce qu'il ne faut pas faire ou d'éviter de faire, afin de rendre le guide plus rapidement opérationnel (notion de contre-exemples – comme ne pas utiliser des produits à base de chlore lors de la désinfection des carcasses, des surfaces). De même dans les fiches techniques qui devraient accompagner systématiquement les produits de nettoyage et de désinfection, faire figurer des recommandations comme : ne pas utiliser en association avec d'autres produits, respecter le mode d'emploi (TACT) et les temps de rinçage.

Il est recommandé aux professionnels de mettre en place une veille réglementaire concernant notamment les produits de nettoyage et de désinfection, les biocides (liste européenne prévue en 2010) et les matériaux au contact des denrées alimentaires car les textes correspondant et les listes de produits autorisés évoluent constamment.

- **Concernant la pertinence des mesures de maîtrise proposées pour atteindre les objectifs fixés par la réglementation, en particulier les règlements (CE) n°852/2004 et, pour les structures agréées, le règlement (CE) n°853/2004 au regard des principaux dangers connus pour ces filières :**

Ce guide contient un grand nombre de mesures de maîtrise et peut constituer un document de référence pour les personnes en charge de l'identification et de la mise en œuvre de telles mesures. Il met clairement en évidence les points ou étapes clés pour la maîtrise des dangers sanitaires liés aux activités d'abattage des palmipèdes à foie gras. L'application continue et régulière, dont il faut apporter la preuve, des mesures de maîtrise identifiées dans ce guide permettra aux transformateurs de mettre sur le marché des produits avec un haut niveau de sécurité. Le guide n'amène pas de critiques majeures mais des améliorations, formulées dans le présent avis et dans la note destinée aux rédacteurs, sont nécessaires.

- **Concernant tout autre point que l'Afssa jugerait utile pour que les administrations puissent valider ces documents dans les meilleurs délais.**

Dans le domaine de l'eau, le projet de guide présente des manques importants et des imprécisions, auxquels il conviendra de remédier. Il est souligné notamment que :

- l'expression « eau potable » doit être remplacée par « *eau conforme à la réglementation en vigueur concernant les eaux destinées à la consommation humaine* » ;
- le guide doit rappeler les termes des articles L.1321-1 et R.1321-1 du Code de la santé publique ;
- l'utilisation d'eau recyclée doit faire l'objet d'une évaluation au cas par cas et doit être déconseillée dans un guide de bonne pratique.

En conclusion, ce guide pourrait être appliqué sous réserve de la prise en compte des remarques formulées dans le présent avis et dans la note destinée aux rédacteurs.

La Directrice Générale  
Pascale BRIAND

### Principales références bibliographiques

- Avis de l'Afssa n°2007-SA-0006 concernant la liste des dangers pris en compte dans le projet de guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP « abattage des volailles » ;
- Avis de l'Afssa n°2007-SA-0109 relatif à un projet de guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes de l'HACCP pour les petites structures d'abattage, de découpe de volailles maigres et de lagomorphes ;
- Note de service DGAL/SDSSA/N2008-8056 « Maîtrise des risques sanitaires en abattoir de volailles : priorités en terme d'inspection – liens avec la démarche HACCP » ;
- Règlement (CE) 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires ;
- Règlement (CE) 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale ;
- Rapport EFSA (European Food Safety Authority), 2007. The community summary report on trends and sources of zoonoses, zoonotic agents, antimicrobial resistance and foodborne outbreaks in the European Union in 2006. EFSA J. 130 ;
- données épidémiologiques InVS (Institut de Veille Sanitaire), 2007. Données relatives aux toxi-infections alimentaires collectives déclarées en France en 2006-2007. ([http://www.invs.sante.fr/surveillance/tiac/donnees\\_2007/](http://www.invs.sante.fr/surveillance/tiac/donnees_2007/)) ;
- données épidémiologiques InVS (Institut de Veille Sanitaire), 2007. Caractéristiques épidémiologiques du botulisme humain en France en 2006 (<http://www.invs.sante.fr/recherche/>) ;
- Fosse J., Magras C. Dangers biologiques et consommation des viandes, Ed. Lavoisier, Paris, 2004 ;
- Moneret-Vautrin et al. in Les allergies alimentaires de l'enfant et de l'adulte, Masson ed., 2006, p.34.
- Per H., Kumandas S., Gümüs H., Oztürk M.K., Coskun A. (2008) Meningitis and Subgaleal, Subdural, Epidural Empyema due to *Pasteurella Multocida*. J Emerg Med. May 15.

### Mots clés :

Paquet Hygiène, GBPH, HACCP, abattage, découpe, volailles maigres.